



## SAINTE-ANNE

LYCÉE

HÔTELLERIE - RESTAURATION - SANTÉ - SOCIAL

SAINT-NAZAIRE



Sous statut  
scolaire  
en  
apprentissage



Devenir un technicien possédant à la fois une culture élargie, les technicités indispensables ainsi qu'une polycompétence en Hôtellerie-Restauration.  
Acquérir les fondamentaux du management afin de gérer une équipe, et ce, dans tout type d'établissements.

## BTS

### MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION (MHR)



#### LES ATOUTS DE LA FORMATION

- Un réseau d'entreprises partenaires haut de gamme
- Intervention de professionnels de renom
- Des mises en situation variées & des expériences professionnelles chaque année
- Un cycle progressif de spécialisation & un parcours adapté à chaque profil
- Un pôle étudiant (locaux, règlement, offre de restauration, BDE...)
- Des mobilités à l'étranger financées par des bourses Erasmus

2  
ANS

Après le Baccalauréat  
(prof. ou STHR) ou après  
une Mise à Niveau en  
Hôtellerie - Restauration

## CONTENUS DE FORMATION

### MATIÈRES GÉNÉRALES

- Culture Générale • Langues vivantes A et B
  - Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise
- Hôtellerie-Restauration • Management de l'entreprise  
Hôtellerie-Restauration et mercatique des services  
• Conduite de projet entrepreneurial

### FORMATION TECHNOLOGIQUE

- Sciences en Hôtellerie-Restauration
- Ingénierie en Hôtellerie-Restauration
  - Sommellerie et technique de bar
  - Sciences et technologie culinaires
- Sciences et technologie des services en restauration
- Sciences et technologie des services en hébergement

## PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

### 3 PÉRIODE EN ENTREPRISE

- Stage court de 2 semaines en février
- Stage long de 13 semaines d'avril à fin juillet
- Stage d'approfondissement de 3 semaines en 2<sup>ème</sup> année

Le stagiaire intégrera les départements opérationnels (cuisine, restaurant et hébergement) de l'entreprise

## LES CHOIX D'OPTIONS

En fin de 1<sup>ère</sup> année, l'étudiant choisit de se spécialiser dans une des trois options proposées :

| Option A - Management d'unité de restauration

| Option B - Management d'unité de production culinaire

| Option C - Management d'unité d'hébergement

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Bachelor Responsable Hôtellerie Restauration et Tourisme
- Certificat de spécialisation Accueil Réception
- Certificat de spécialisation Métiers du Bar

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Directeur des unités de restauration commerciale et d'hébergement
- Responsable de services
- Contrôleur de gestion
- Postes d'encadrement
- Gérant des sociétés de restauration collective

## APTITUDES REQUISSES

- Sens de l'organisation
- Autonomie
- aisance relationnelle
- Aptitude à travailler en équipe
- Bonne mémorisation et sens critique

## ÉTABLISSEMENT MEMBRE

### DU RÉSEAU RENASUP PAYS DE LA LOIRE

Dans le cadre  
de la préparation  
du CNRD

### DES ASSOCIATIONS DE LYCÉES HÔTELIERS :

**ANEPHOT** : Association Nationale des Ecoles Privées d'Hôtellerie et de Tourisme

**AFLYHT** : Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme

**AEHT** : Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme



### SAINTE-ANNE

250 boulevard Laënnec - 44600 Saint-Nazaire

Tél. : 02 40 17 12 00

accueil2@lycee-sainte-anne.net

[lyceesainteanne.fr](http://lyceesainteanne.fr)

Retrouvez-nous  
également sur



LYCÉE  
DES  
MÉTIERS

Eglise  
verte

COLLEGE  
D'OUVERTURE  
INTERNATIONALE

